



AMUSE BOUCHE

EGG COOKED AT 63 DEGREES

spinach,goat's cheese foam
and summer black truffle

DRIED BROAD BEAN CREAM

Goat ricotta cheese,wild mustard

ARTICHOKE

Topinambur,licorice and vegetable sauce

PREDESSERT

CIOCCOLATO E RICOTTA

white and black chocolate crumble,
sweet ricotta cheese cream,chocolate ice cream
olive oil and raisins

€ 60,00

* in abbinamento il nostro Sommelier Mattia
propone una degustazione Vini da 5 Calici al costo di € 55

* i menu degustazione si intendono per tutti i componenti del tavolo
il pane ai cereali servito è di nostra produzione con solo lievito madre

* il coperto è di € 5